



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Passito rosso Veneto I.G.T. "Le Ghiaie"

(Bottiglia da 0,750 lt.)

Passito rosso Veneto
"Le Ghiaie" i.g.t.



DENOMINAZIONE:

Passito Rosso Veneto I.G.T.

GRADO:

13% vol.

VITIGNO:

Corvina, Rondinella ed una piccola parte di Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare di Vestenanova.

VENDEMMIA:

Cernita dei migliori grappoli effettuata a mano verso metà /fine settembre

TECNICA:

I grappoli vengono adagiati su cassetine di plastica e fatti appassire fino a fine dicembre nei fruttai.

L'uva viene poi costantemente selezionata e controllata fino al momento della pigiatura, alla quale segue una fermentazione lenta in botti di acciaio inox ed un successivo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dolce dal colore rosso rubino, con un profumo carico e fruttato di mirtillo, ciliegio e confettura. Al palato risulta piacevolmente dolce ma non stucchevole, con un finale ricco e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da meditazione che si sposa bene con pasticceria secca e mostarda vicentina. Inoltre, si abbina particolarmente bene a formaggi tipici veronesi dal sapore deciso come ad esempio il formaggio di Fossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14 - 16°C

SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230